

Lipov list



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 rebra** istopljene čokolade

Za fil:

- **18** žumanaca
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1** margarin
- **100 g** suvog groža
- **200 g** žele bombona
- **150 g** suvih smokvi

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati istopljenu čokoladu i orahe, pa lagano razmutiti varjačom da ostane vazdušasto. Peci koru 15 minuta na 200 stepeni. Na ovaj način ispeci 3 kore.

Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Kada je skoro kuvano (kad povucete varjacu kroz fil i ostaje trag), dodati čokoladu da se rastopi i skloniti da se ohladi. Ohlaeni fil pomešati sa penasto umućenim margarinom i u gotov fil dodati suvo grožđe, seckane žele bombone i suve smokve.

Filovati: kora-fil, kora-fil, kora-fil i na vrhu samo posuti mlevenim orasima (ili možete glazuru od čokolade).

Savet

Torta je nekako starinska, barem meni :) Ali je preukusna.